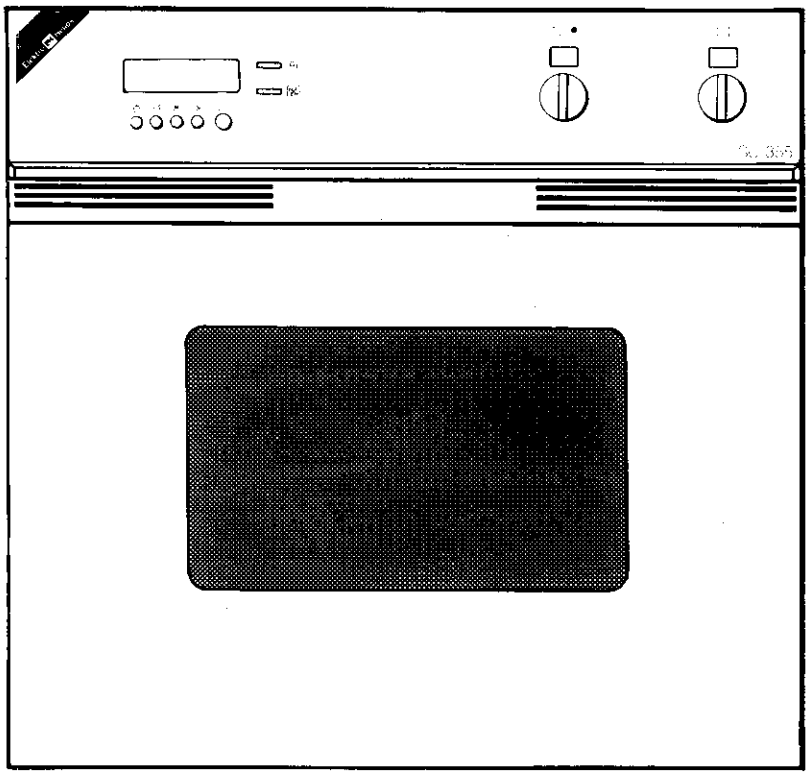
Elektro EH Helios

Bruksanvisning med matlagningstips



6.075.622-01 ***Mod SU 305 / SU 355***

Innehållsförteckning

För Installatören

Uppackning . . . . . sid 2
Inbyggnad . . . . . sid 2
Elektrisk installation . . . . . sid 3
Styrning av häll med klockan . . . . . sid 3
El-diagram . . . . . sid 3
Placering av ugnen i skåp . . . . . sid 3
Kylfläkt . . . . . sid 3

För användaren

Beskrivning av ugnen . . . . . sid 4
Före användning . . . . . sid 4
Så här används ugnen . . . . . sid 5
Bakning . . . . . sid 5
Så här används det elektroniska kopplingsuret . . . . . sid 6
Så här sköter Du ugnen . . . . . sid 8
Byte av ugnslampa . . . . . sid 8
Rengöring av ugnsluckan . . . . . sid 9
Om ugnen inte fungerar . . . . . sid 9
Märkskylt . . . . . sid 9
Tekniska data . . . . . sid 9
Service och reservdelar. Garanti . . . . . sid 9
Allmänna råd om matlagning och bakning . . . . . sid 10

Uppackning

Kontrollera att varan är felfri.

Transportskador skall omedelbart (inom sju dagar) anmälas till den som ansvarat för transporten.

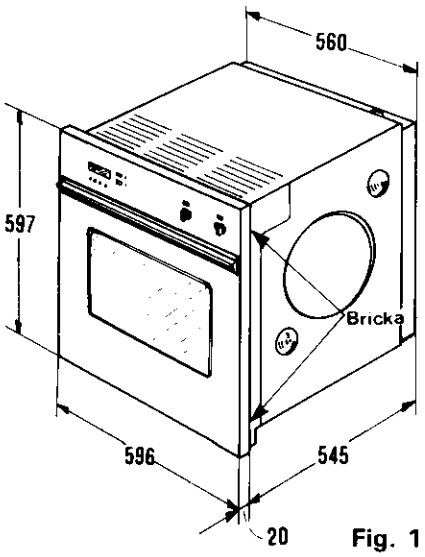


Fig. 1

Inbyggnad

Det är viktigt att nischens mått och omgivande material eller skåp är utförda med normal standard för kökssnickerier.
Ugnens mått : Fig. 1.
Inbyggnadsmått : Fig. 2.

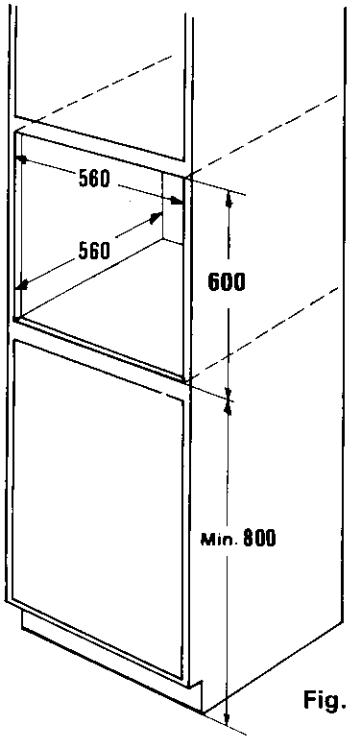


Fig. 2

Inbyggnad av ugn

Ramen skruvas fast i sidostyckena på träskåpet.

Distansbrickorna skall finnas mellan ugnens frontram och träskapets framkant för att ventilationen skall säkras.

Ugnen uppfyller kraven på barnsäkerhet enl. SBN 1980, kap. 41 under förutsättning att inbyggnadsskåpets uppställningsplan har en höjd av 0,8 m över golvet. Se fig. 2. I så fall erfordras inte luckspärr på ugnen.

Elektrisk installation

Elektrisk installation skall utföras av behörig person och i enlighet med gällande lokala bestämmelser. Inkopplingsschema finns på ugnen och här intill.

Ugnens klockautomatik kan användas för styrning av termostatplattan i en separat spishäll. Inkopplingen framgår av kopplingsschemat.

En inbyggnadshäll kan sammankopplas med ugnen så att hällens termostatplatta kan styras med ugnens kopplingsur.

Manöverledning mellan häll och ugn får inte dras separat utan skall anslutas enligt kopplingsschema i fig. 3 och 4.

Anslutningsschema finns intill kopplingsplinten på hällens manöverpanel resp. ugnens baksida.

Häll, 380 V

Hällens vredpanel kan anslutas 380 V 1 - fas alt. 380 V 3 - fas enligt anvisning vid kopplingsplinten. Använd anslutningskabel 3 x 2,5 mm² vid 380 V 1 - fas alt. 4 x 1,5 mm² vid 380 V 3 - fas

Installation av häll och ugn med klockstyrning av en värmezon i hällen (gäller SU 355)

1. Häll och ugn för 380 V

Vid 3-fas anslutning används anslutningskabel 5 x 1,5 mm² för båda enheterna. Kablarna ansluts i gemensam kopplingsdosa enligt fig. 3. OBS ! Manöverledningen M från ugnens anslutningspol M förbinds med vredpanelens anslutningspol 5.

Hällens vredpanel kan även anslutas 380 V 1 - tas Sammankoppling i gemensam dosa sker då enligt fig. 4.

Varning : En felaktig anslutning kan medföra skada på ugnen.

Placering av ugnen i skåp

Placera ugnen på något stöd framför nischen och anslut ugnen elektriskt till eluttaget i nischen eller träd in sladden genom ett upptaget hål i skåpsidan om eluttaget är placerat vid sidan om nischen.

Passa in ugnen i nischen, öppna ugnsluckan och fäst ugnen i träskåpet med medföljande 4 st träskruvar som passar exakt till hålen i ugnens ram. Fig. 1. Distansbrickorna får ej avlägsnas.

ELDIAGRAM

Fig. 3

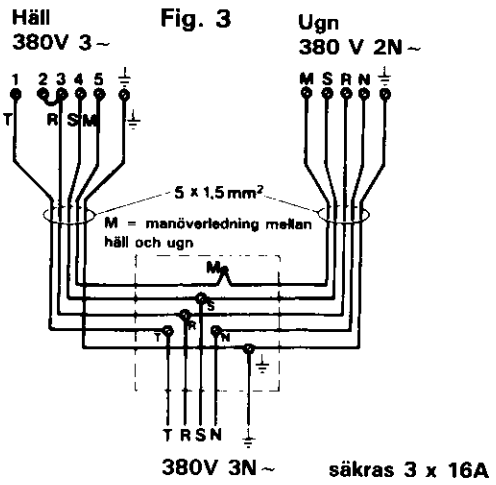
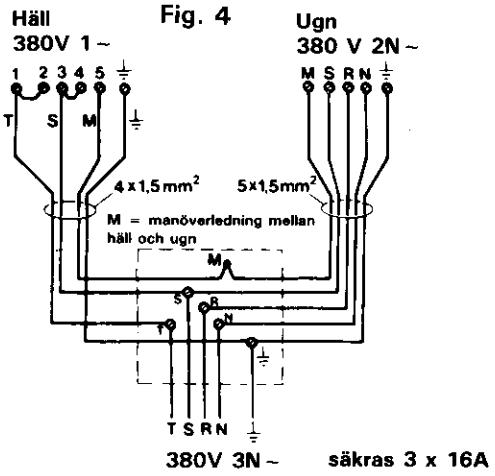
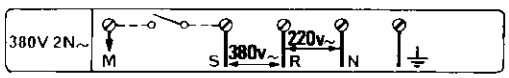


Fig. 4



Plint

Fig. 5



Kylfläkt

Ugnen har en inbyggd kylfläkt som är till för att föra bort den värme som bildas i och runt om ugnen. Fläkten startar automatiskt när någon funktion väljs. Varm luft blåses ut genom öppningen nära ugnsluckans handtag. Sedan stängs den av automatiskt.

Beskrivning av ugnen

a Elektriskt kopplingsur (ej SU 305)
b Kontrollampa, varmluft
c Kontrollampa, drift
d Termostatvred
e Belysta skalor
f Ugnsväljare
g Belysning
h Fettfilter, löstagbart
i Fläkt
j Stegar, löstagbara
k Uttag för stektermometer
Medlevereras :
1 st Ugnspanna
1 st Grillgaller
3 st Bakplåtar
1 st Termometerspett (ej SU 305)

Ugnslägen / symboler

Avstängd	
Över och undervärme	
Enbart övervärme	
Varmluftsfläkt med värme	
Grill	
Snabbstart	S

Ugnens panel har belysning som tänds när temperaturen ställs in. Dessutom finns en signallampa som visar när ugnstermostaten slår till eller från. Signallampan är tänd tills inställd temperatur är uppnådd.

Före användning

det viktigt att allt skyddsemballage avlägsnas. Vissa delar av ugnen är försedda med skyddande plastfilm som skall avlägnas. Första gången ugnen används kan värmeisoleringen och rester av olja med mera orsaka en otrevlig lukt.
Före användningen är det därför tillrådligt att upphetta den tomma ugnen till högsta temperatur och låta den stå på i ca 30 min. Sörj för god luftväxling i köket tex med köksfläkten på full effekt.

Överhettningsskydd
Ett automatiskt överhettningsskydd stoppar ugnen vid felaktig funktion men startar den igen sedan den kylts ned.

UGN i SU 355

Två sorters emalj förekommer och de rengöres på olika sätt. Katalytisk emalj finns på ugnens botten, sidor och bakre vägg. Slät emalj finns i ugnens tak.

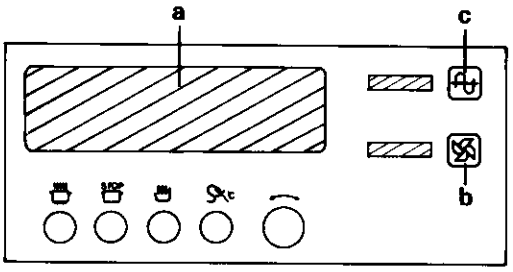


Fig. 6

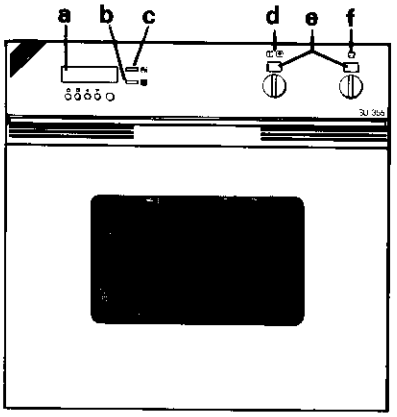


Fig. 7

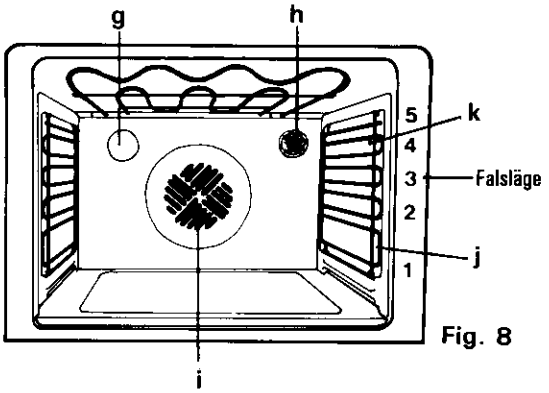


Fig. 8

UGN i SU 305

I denna ugn förekommer endast slät emalj.

Bakplåtar

Nya plåtar skall diskas ordentligt med vatten och handdiskmedel samt torkas av.

Rengör bakplåtarna efter användning genom att torka av dem med hushållspapper. Hårt inbrända rester tas bort med tvålull. Diska plåtarna med varmt vatten och handdiskmedel om de är mycket smutsade. Torka plåtarna noga med hushållspapper efter rengöring.

Så här används ugnen

Som vanlig ugn

Elementen i tak och botten avger strålningsvärme till maträtterna/bakverken. Luftcirkulationen är långsam. Man gräddar en plåt i taget.

Den långsamma cirkulationen ger jämn värmefördelning över hela ytan, se fig. 9.

Som varmluftsugn

Värmeelementet värmer upp luften samtidigt som fläkten får den att cirkulera runt i ugnen, se fig. 10. Genom en speciell utformning av hålen i bakväggen fördelas luften mycket jämnt i hela ugnsutrymmet. Därför kan man baka med upp till tre plåtar samtidigt. Den kraftiga cirkulationen ger samma temperatur i hela ugnen. Värmen överförs snabbare till maten och stektemperaturen kan därför reduceras betydligt. Likaså blir stektiden kortare-eller densamma som vid vanlig stekning. (Vilket beror på hur ugnens kapacitet utnyttjas).

Bakning

Bakresultatet påverkas av ugnstemperaturen, plåtens placering och receptet. Följ de baktemperaturer och placeringar som finns i tabellen.

Bakning med varmluft

Ställ termostatvredet på önskad temperatur och ugnsvredet på ⊠ . När signallampan slocknar är ugnen klar för användning. I varmluftsugnen kan, till skillnad från en vanlig ugn, flera plåtar gräddas samtidigt, se vidare i tabellen. Gräddningstiderna varierar beroende på hur mycket som gräddas samtidigt. Ju fler plåtar desto längre gräddningstid. Börja alltid med kortast angivna tid och kontrollera genom gräddningen. Mycket snart lär man sig vad som är lagom tid för den egna gräddningen.

Låt ugnen bli varm (signallampan slocknar) innan plåten/plåtarna sätts in. OBS. att temperaturen som regel skall vara lägre än vid bakning i vanlig ugn. Upp till 3 plåtar kan gräddas samtidigt. Man kan också grädda olika typer av bröd samtidigt under förutsättning att de fordrar samma temperatur, fig. 11.

Temperaturinställning och falsplacering framgår av tabellen. Gräddningstiderna varierar beroende på hur mycket som gräddas samtidigt, ju fler plåtar desto längre gräddningstid.

Tag som regel att alltid kontrollera gräddningen efter kortast angivna tid.

Genom att grädda flera plåtar samtidigt blir den totala gräddningstiden kortare. Kontrollera och vid behov tag ut den färdiggräddade plåten och låt de övriga grädda färdigt. Varmluft kan även användas vid gräddning i formar.

Konventionell värme (vanligt ugnsläge)

Ställ termostatvredet på önskad temperatur och ugnsvredet på ⊟ . Signallampan på panelen tänds och ugnen är inkopplad. När signallampan slocknar har ugnen värmts till inställd temperatur och är klar för användning. Under användningen kommer signallampan att tändas och släckas ett antal gånger. Detta beror på att termostaten kopplar in och ur elementen för att hålla inställd temperatur.

Tyngre bakverk placeras lågt i ugnen, lättare högre upp. Ugnen bör vara genomvarm innan bakverket sätts in, då blir resultatet bäst. Låt därför termostaten koppla av och på (signallampan lyser och slocknar) ett par gånger innan gräddningen påbörjas.

Välj vanligt ugnsläge vid gräddning av t.ex. sockerkakor, småkakor.

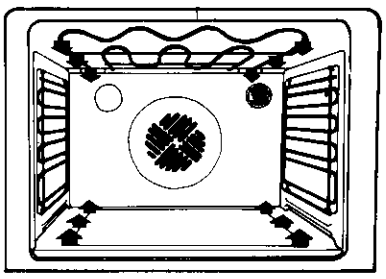


Fig. 9

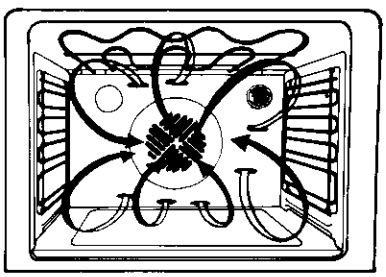


Fig. 10

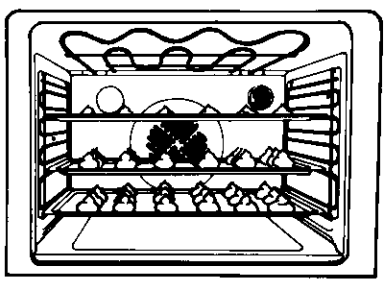


Fig. 11

Sa här används det elektroniska kopplingsuret

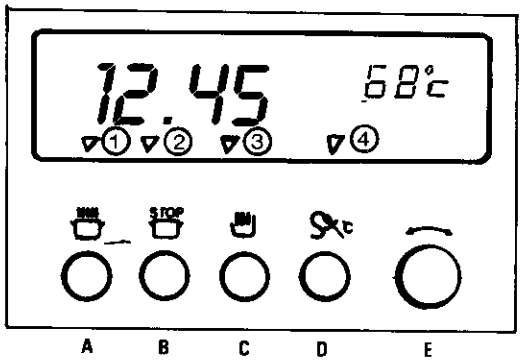


Fig. 12

Tryckknàpp

	A Timer eller gångtid
STOP	B Färdigtid
	C Manuell - Automat
	D Temperatur

Vred

	E Inställning

Efter el-anslutning blinkar siffrorna 00:00 i sifferrutan. För att ugnens funktioner skall fungera skall klockan ställas in :

Inställning eller ändring av klockan

Tryck in knapparna A och B och vrid samtidigt knapp E tills sifferrutan visar rätt tid. Släpp knapparna. Efter ett strömavbrott längre än 2 sek måste klockan ställas in på nytt.

Manuell användning av ugnen

Endast klockan skall vara inställd i kopplingsuret. Indikeringslamporna skall vara släckta.

Funktioner

- Klocka.
- Timer (äggklocka), max inställbar 1 min - 23 tim och 59 min. Max avvikelse minus 1 min. Kan ej användas samtidigt med automatisk inkoppling av ugnen.

- Automatisk in-och urkoppling av ugnen och ev ansluten termostatkokplatta. Ugn och kokplatta kan ej användas med olika inkopplingstider samtidigt. Det som nedan sägs om termostatkokplatta gäller även för den sensorstyrda värmezonen på glaskeramikhällen.

- Stektermometer, inställbar = +31 / 99°C, styr ugnen och kopplar ur den vid uppnådd inställd temperatur. Uppnådd temperatur visas löpande i sifferrutan till höger om tiden.

- Automatisk in-och urkoppling av ansluten termostatkokplatta kan ställas in samtidigt med termometerstyrd ugn.

- Pilformade indikeringslampor (1-4) i sifferrutan visar de inställningar, som tagits emot av kopplinguret.

- Signal i två min, bestående av upprepade signaler, erhålles vid alla programslut.

Inställning av timer (äggklocka) med signal

Kopplingsuret ställs först in för manuell användning av ugnen, indikeringslampa 3 skall då vara släckt. Tryck i annat fall på knapp C. Tryck sedan på knapp A och vrid samtidigt vred E tills önskad tid visas (E kan vridas i båda riktningarna). Lamporna 1 och 3 tänds nu. Släpp A. När inställd tid nåtts hörs signalen. Den avbryts genom tryck på knapp A. Då slocknar lampa 1 och lampa 3 börjar blinka. Lampa 3 släcks genom tryck på C.

Inställning av gångtid

Placera först rätten i ugnen och/eller på termostatkokplattan. Välj ugnsfunktion (t.ex. över- och undervärme) samt önskad ugnstemperatur med termostatvredet och/eller lämplig inställning av kokplattans vred. Inställbar gångttid från start är max 23 tim och 59 min.

Ställ sedan in kopplingsuret : tryck på knapp A och ställ samtidigt in önskad gångtid (tim och min) med vred E. Släpp knapp A. Lamporna 1 och 3 skall nu lysa visande att ugnen genast startar. När gångtiden är slut hörs signalen, lampa 1 slocknar och lampa 3 börjar blinka. Den släcks med knapp C och signalen upphör.

Noll-ställ ugnsvreden och/eller kokplattans vred.

Inställning av gångtid med fördröjd starttid

Max inställbar gångtid är 23 tim och 59 min. Placera rätten i ugnen eller på termostatplattan och ställ in önskade funktioner liksom beskrevs i föregående stycke. Ställ in kopplingsuret : tryck på knapp A och ställ samtidigt in gångtid (tim och min) med vred E. Släpp knapp A. Lampa 1 och 3 skall nu lysa.

Tryck sedan på knapp B och ställ samtidigt in önskad färdigtid (klockslag) med vred E. Släpp knapp B. Lamporna 1, 2 och 3 skall nu lysa, visande färdig programmering (uret räknar ut starttiden). När gångtiden sedan startar slocknar lampa 2 och vid gångtidens slut hörs signalen, lampa 1 slocknar och lampa 3 börjar blinka. Den släcks med knapp C.

Noll-ställ ugnsvreden och/eller kokplattans vred.

Automatisk drift av ugnen med hjälp av stektermometern

Stektermometern består, förutom av visardelen, av ett stekspett med temperatursensor, som kopplas till ugnen med en värmeresistent kabel och stickpropp.

Viktigt !

Använd inte stekspettet vid högre ugnstemperatur än 250°C. Lägg aldrig ned spett och kabel i diskbaljan eller i diskmaskin. Torka bara av den med varmt vatten och ev. diskmedel. Sätt in stekspettet, se «Allmänna råd...» på sid 10. Placera steken i lämplig form eller ugnspannan och anslut kontakten i ugnens uttag.

Ställ in önskad färdigtemperatur (se rekommendation i «Allmänna råd...») genom att hålla in knapp D och vrida E tills önskad temperatur visas i sifferrutan. Släpp knapp D, lampa 4 lyser nu visande att programmering skett. Ställ in ugnens funktionsväljare och ugnstemperaturen. Sifferrutan visar lägst + 30° och visar sedan temperaturen under stekningen.

När den inställda temperaturen uppnåtts, stängs värmen i ugnen av automatiskt. Tempsiffrorna i rutan och lampa 4 börjar blinka och signalen hörs. Ställ då båda ugnsvreden i nolläge. Öppna ugnsluckan och tag bort spettets kontakt från ugnen (använd vante eller grytlapp) och sätt tillbaka skyddsproppen i uttaget i ugnen. När kontakten tas bort slocknar temperatursiffrorna i rutan och lampa 4.

Låt inte steken vara kvar i ugnen sedan den är färdig eftersom temperaturen i steken då fortsätter att stiga och köttet riskerar bli torrt.

Allmänna råd och anvisningar för kopplingsuret

- Tryck på respektive funktionsknapp så visar rutan resterande gångtid, inställd stopptid eller inställd stektemperatur.

- Alla inställda värden kan ändras. Tryck på resp funktionsknapp och ändra tid eller temperatur med vred E.

- Alla inställda värden kan raderas ut. Tryck på aktuell funktionsknapp och vrid samtidigt E tills sifferrutan visar 00:00

Så här sköter du ugnen

Ugn med katalysemalj (SU 355)

(emalj med självrenande effekt)
Föroreningar i ugnen bränns bort successivt när ugnen används. OBS ! Rengöringseffekten förhindras om porerna i emaljen täppts till genom spill.
Använd inte ugnen om den är smutsig utan gör så här : Sätt på ugnen på högsta temperatur så att fettstänk o dyl bränns bort.
Spill som finns kvar lyfts bort med en kniv (skrapa inte) så fort det svalnat. Tvätta ytorna med hett vatten med lite diskmedel i, använd nylonborste. Om det behövs ytterligare rengöring så torka av och dränk in ytorna med ny lösning som får stå någon timme.
Sätt sedan ugnen på högsta temperatur. Upprepa behandlingen vid behov.

Skrapa inte med vassa föremål. Använd inte ugnsrengöringsmedel eftersom emaljen då kan ta skada.

Viktigt

Koppla ur alla ugnsfunktioner före rengöring ! För kontrollpanelen rekommenderar vi rengöring med varmt vatten och handdiskmedel.

Även en ugn med katalytisk emalj kommer efter en tid att bära spår av användning.

Ugnsbotten kan tas ut för rengöring. Gör så här : Öppna luckan helt och drag ut den lösa bottenplåten.

Slät emalj (i ugnens tak)

Rengör ugnen varje gång som den använts. Använd lämpliga rengöringsmedel som finns i handeln.

Byte av ugnslampa Se bild. Fig 13

Använd en 1 5 W lampa med E 14 sockel. Lampan skall tåla 300° C ugnstemperatur, och kan beställas hos återförsäljaren eller vårt reservdelslager.

Vid lampbyte : Skruva bort lampglaset
Byt glödlampa
Skruva på lampglaset (utan att dra för hårt).

Fettfilter Se bild. Fig 13

Det runda fettfilter är upphängt fill höger framför ventilationsöppningen i ugnens bakre vägg. Filtret kan hakas av och rengöras i diskmaskin eller för hand med varmt vatten och diskmedel. Filtret bör rengöras ofta så att det inte täpps igen.

Rengöring av fläkten. Fig. 14

Obs ! Stoppa motorn före rengöring

1 - Tag bort täckplåten framför fläkten genom att lossa skruvarna.

2 - Muttern som håller fläktbladet på plats skruvas bort medurs, Håll fast fläkten med andra handen.

3 - Efter rengöring monteras detaljerna i omvänd ordning.

VIKTIGT !

Gör inte ingrepp i ugnen, det kan medföra risk för person och sakskador. Låt endast fackkunning person utföra kontroll och reparationer.

SÄKERHET

Ugnen är endast avsedd att användas för hushållsbruk enligt denna bruksanvisning. Vid felanvändning kan det uppstå risker för person- eller sakskador.

UGNSLUCKAN har tre glas och därmed låg yttemperatur.

Fig. 13

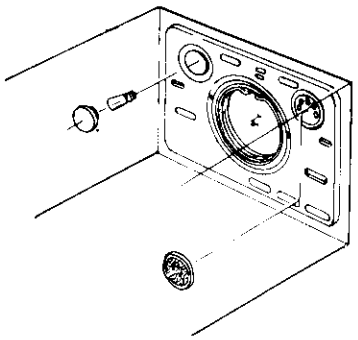
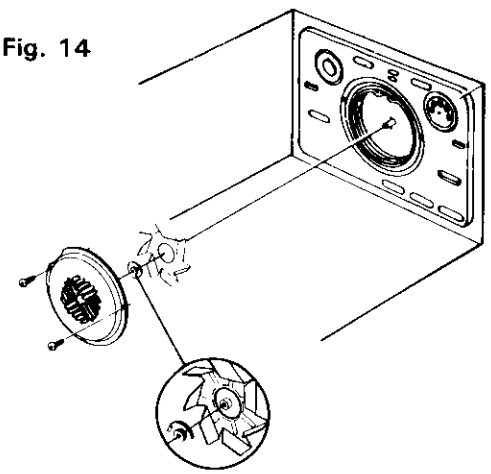


Fig. 14



Rengöring av ugnsluckan

Ugnsluckan i båda modellerna är försedd med slät emalj. Använd ugnsrengöringsmedel eller diskmedel men inte slipande medel.

Om ugnen inte fungerar

Om strömavbrott inträffar måste klockan först ställas om till rätt tid när strömmen kommer tillbaka.

Om ugnen inte fungerar när den skall användas för manuell tillagning, kontrollera först att kopplingsuret är inställt på manuell tillagning (knapp C skall vara intryckt och lampa 3 släckt). Om detta är fallet och ugnen fortfarande inte fungerar, kontrollera att säkringarna är hela.

Kontakta vår service om ugnen fortfarande inte fungerar efter dessa kontroller.

Märkskylt

Uppgifter om spänning, effekt osv finns på märkskylten, som är placerad i den nedre delen av ugnen, lätt synlig när ugnsluckan öppnas. Skylten visar även de beteckningar och nummer, som kan behövas vid ev beställning av service eller reservdelar. Skriv därför upp dessa nr här så att Du har dem till hands när Du behöver dem.

Modell

Produktnummer

Serienummer

TEKNISKA DATA

Ugnens mått, mm :		Inbyggnadsmått :
Höjd	597 inkl ram	min 595 rek 600
Bredd	560	560
	596 inkl ram	
Djup	565 inkl ram	560
	995 med öppen lucka	
Elektrisk anslutning :		380V 2N ~

Anslutningseffekt :
SU 305 3360 W
exkl. häll

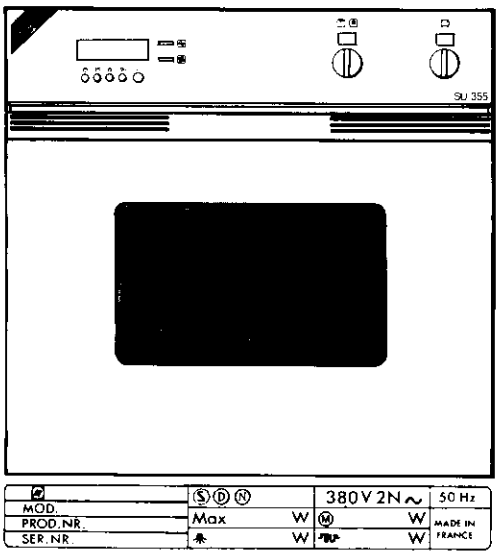
SERVICE OCH RESERVDELAR

Service, reservdelar och tillbehör kan erhållas från återförsäljaren eller AB Elektroservice (se Hushållsmaskiner i telefonkatalogens gula sidor). Uppge då produktnummer och modellbeteckning som finns på märkskylten.

Garanti

I Sverige gäller av EHL antagna garanti-och serviceåtaganden. Se «EHL köpdokument» som tillhandahålles av säljaren.

Vi reserverar oss för ändringar.



Allmänna råd om matlagning

Stekning i ugn

Bind upp köttet om det är ojämnt i formen. Salta och krydda. Lägg det på galler i ugnspanna. Stick in en stektermometer så att spetsen kommer mitt i den köttigaste delen. Se till så att spetsen inte ligger mot ev. ben eller mitt i ett fett parti.
Sätt in pannan i uppvärmd ugn, om köttet är fruset kan det sättas in i kall ugn.
Temperaturer och falsplacering framgår av tabellen. Tiden är beroende av mängd och köttslag. Som regel kan man beräkna 50-60 min/kg kött. För rostbiff och filé kortare tid. Tag ut köttet när stektermometern visar önskad temperatur. Täck köttet med folie och låt det vila ca 15 min innan det skärs upp. Vispa ur pannan med lite hett vatten och red av till sås.

Stekning i stekpåse

Stekpåse kan också användas. Förbered köttet som ovan. Förslut påsen och lägg den på galler i ugnspanna. Om man vill använda stektermometer klipper man upp ett litet hål i påsen så att termometern kan föras in.

Vad som sagts om stekning gäller både för vanlig över/underväme och för varmluft. Om man steker i varmluft skall man bara komma ihåg att ugnstemperaturen som regel skall vara lägre och att man kan placera köttet där det passar, det är inte nödvändigt att använda någon speciell fals

Matlagning i ugn

Ugnen kan med fördel användas till en mängd olika rätter typ puddingar, lådor, färdigkokningar av grytor och långkok. Tänk också på att man med fördel gör seriematlagning i ugnen. Många rätter kan tillagas direkt i frysformar, eller man steker köttbullar och kåldolmar i långpanna. Man kan också laga olika rätter samtidigt under förutsättning att de fordrar samma temperatur.
Temperaturer och falsplaceringar framgår av tabellen

Upptining

Varmluftsugnen lämpar sig också för upptining av djupfrysta varor. För upptining av färdiglagad mat, frysta kakor, bröd, etc. i aluminiumfolie, används medelvarm ugn.

MATLAGNING	VANLIGT UGNSLÄGE		°C REK IN NERTEMP I KÖTTET	VARMLUFTSLÄGE		°C TEMP
	°C TEMP	FALSPLAC		°C TEMP	FALSPLAC	
Ugnspannakaka	225	2		200-215	2 eller 4	
Omeletter	200-225	2		185-200	2 eller 4	
Puddinger, lådor	200-225	1		185-200	2 eller 4	
Suffié	175-200	1		160-175	1 eller 2	
Pizza	225-250	2		200-215	1, 2, 4, 5	
Pajer	200-225	1-2		175-200	2 eller 4	
Stekt fiskfilé	225-250	2		215-225	2 eller 4	
Kokt fisk	200	2-4		185-200	2 eller 4	
Fiskgratin, värmning	200	1-2		185-200	2 eller 4	
STEKNING						
Nötkött						
Rostbiff	175	1-2	57-63	185	2 eller 4	57-63
Filé	200	1-2	57-63	185	2 eller 4	57-63
Stek	175	1-2	70-77	165	2 eller 4	70-77
Lammsadel	175	1-2	70-77	185	2-4	70-77
Lammstek	175	1-2	70-77	165	2-4	70-77
Kalvstek	175	1-2	70-77	165	2-4	70-77
Älg/Renstek	175	1-2	70-77	165	2-4	70-77
Kotlettrad	175	1-2	77-85	165	2-4	77-85
Fläskkarré	175	1-2	85	165	2-4	85
Färsk skinka	175	1-2	85	165	2-4	85
Rimmad skinka i folie	175	1	75-77	165	1-2	75-77
Rimmad skinka utan folie	125	1	75-77	125	1-2	75-77
Kyckling	200	2		185	2-4	75-77

Stektermometer

Stektermometern spett kopplas till kontakten på höger sida inne i ugnen, se bild. Användningen beskrivs i avsnittet om klockautomatik.

Spettet placeras så att spetsen kommer mitt i den köttigaste delen av steken, se fig. 16.

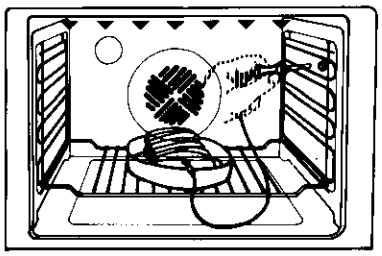


Fig 16

Allmänna råd och tips om bakning

Var noggrann vid beredning av degen. Väg ellet mät ingredienserna och följ anvisningarna i receptet.
Knåda jäsdegar ordentligt och låt dem helst jäsa två gånger.
Första gången i degbunken och sedan på plåten, så får du ett smakrikare och saftigare bröd.
Flytta över brödet på galler när det är färdiggräddat, så slipper du kladdig undersida på brödet.

Mjuka kakor skall röras/vispas ordentligt innan mjölet tillsätts. Sedan skall du röra så lite som möjligt, se bara till att mjölet är väl inblandat. Arbetar du smeten för länge får du låga kompakta kakor. För mycket mjöl ger också torra kompakta kakor.
Smörj och bröa formen väl så fastnar inte kakan. Låt kakan stå någon minut innan du stjälper upp den på galler. Låt den svalna under formen.

BAKNING	VANLIGT UGNSLÄGE			VARMLUFTSLÄGE		
	°C TEMP.	FALSPLAC	TID MIN	°C TEMP	FALSPLAC	TID MIN
Grovt formbröd	175-200	2	60-70	160-175	2	50-60
Grova limpor	175-200	2	60-80	160-175	2	60-70
Rågsiktskator	200-225	2	10-12	200-215	2 eller 1 + 2	10-15
Vitt formbröd	200-225	2	35-40	185-200	2	35-40
Ljusa limpor	200-225	2	30-40	185-200	2	25-35
Småfranska/Kuvertbröd	225-250	2	12-15	200-215	1 + 2, 1 + 2 + 4	12-20
Råg/Grahamsbullar	200-225	2	12-15	185-200	1 + 2, 1 + 2 + 4	18-20
Bullar	225-250	2	8-10	200-215	1 + 2, 1 + 2 + 4	10-15
Vetelängder	200-225	1 eller 2	15-20	185-200	1 + 4	20-25
Wienerbröd	225-250	2	8-12	200-215	1 + 2, 1 + 2 + 4	10-15
Sockerkaka	175-200	2	40-45	160-175	2 eller 1 + 4	40-45
Sockerkaka (tung)	150-175	2	60-70	150-160	2 eller 1 + 4	60-75
Muffins	225-250	2	10-12	200-215	2 eller 2 + 4	10-15
Rulltårta	225-250	2	7-8	200-215	2 eller 2 + 4	7-12
Smördegskakor	200-225	2	8-12	185-200	2 eller 2 + 4	8-14
Mördegskakor	175-200	2	6-8	175-185	2 eller 1 + 2 + 4	6-10
Pepparkakor	175-200	2	5-8	160-175	2 eller 1 + 2 + 4	5-10
Maränger	90-100	2	60-70	-	-	-
Petit choux	175-200	2	35-40	175-185	2 eller 1 + 4	30-35
Skorpor, färgsättning	Grill 250°C	4	1-2	Grill 250°C	4	1-2
Skorpor, torkning	75-100°	1 + 2 + 4	3-5 tim	75	1 + 2 + 4	3-5 tim

VARMLUFT

Placering och temperatur avser gräddning av två plåtar samtidigt.
I vissa fall kan mer än två plåtar gräddas på samma gång och då måste tiden förlängas. Gräddningstiderna kan variera beroende på var i ugnen plåten är placerad.

GRILLNING

Förbered det som skall grillas, snitta feta kanter, torka av med hushållspapper. Pensla ev. med grillsås, men tag bara lite annars osar det mycket under grillningen. Krydda, men vänta med saltet till efter grillningen.

Lägg det som skall grillas på galler med ugnspanna under. Tack gärna pannans botten med aluminiumfolie.
Värm upp grillen ca 5 min. Placera ugnspannan på fals 1 eller 2 och gallret på fals 3 eller 4. Tunna sma bitar pa fals 4, tjockare pa fals 3.

Grilla tills bitarna fått färg och vänd sedan andra sidan upp, grilla färdigt. Salta.
Under grillningen bör luckan vara stängd.

GRILLNING	GRILLÄGE	
	°C TEMP.	FALSPLAC.
Korv	250-275	3-4
Fläskkotletter	250-275	3-4
Revbenspjäll	250-275	3-4
Varma smörgåsar	250-275	3-4
Färgsättning av gratiner	225-250	3-4